使用前の準備

●本体にシールなどがはってある場合は、剥がしてからご使用ください。
●最初に使用する時は、食器用洗剤をつけたスポンジ等で良く洗いすすいでください。
●品質には万全を期しておりますが、万一不具合があった場合には使用しないでお買い求めのお店、または当社までお問い合わせください。

使用上の注意

●使用用途以外には使用しないでください。
●オーブン・グリル機能で使用しないでください。容器の変形や破損の原因となります。
●電子レンジの自動メニューキーは使用しないでください。
●必要以上に加熱しないでください。容器の変形や破損の原因となります。
●加熱後、容器が熱くなっていますので、ヤケドに注意してください。
●連続して加熱する場合は、煮汁などの焦げ付きや、変形の原因となりますので、一度容器を洗い流してからご使用ください。
落下等の強い衝撃を与えないでください。破損の原因となり
●ます。
●火のそばに置かないでください。変形の原因となります。
●変形や破損が生じた場合は使用しないでください。

使用後のお手入れ

●使用後はスポンジ等に食器用洗剤をつけて洗い、水気を十分拭き取ってください。
●タワシ、又はミガキ粉で磨くとキズがつくことがあります。
●樹脂の特性上、お手入れ後も煮汁の臭いが残る場合もあります。

RE-158

取扱説明書

この商品はご家庭で調理するために使用するものです。

ご使用の際には取扱説明書をよく読んでから使用してください。不適切な取り扱いは事故につながります。

読んだ後は大切に保管してください。

株式会社 曙産業
〒959-1234　新潟県燕市南1丁目2番11号
TEL（0256）63-5071（代）
FAX（0256）64-2288

親子丼の作り方

■材　料（1人分）

鶏胸肉……………50g
玉ねぎ……………1/8個
玉　子……………1個
三つ葉……………2〜3本
温かいご飯………丼1杯
※きざみ海苔でも可。

■煮　汁

だし汁……………50mℓ
砂　糖……………大さじ1/2
醤　油……………大さじ1/2
※市販の麺つゆ・親子丼用つゆでも可。

①本体に煮汁の材料を入れ、よくかき混ぜて煮汁を作ってください。
②鶏肉を2cm程の食べやすい大きさに角切りにしておきます。
③薄くスライスした玉ねぎを半分程入れ、鶏肉を均等に乗せます。残りの玉ねぎをその上に、乗せてください。具が入ったら、全体にかかるように煮汁を入れてください。
※フタが閉まらないような分量で具材や煮汁を入れた状態で加熱すると、吹きこぼれの原因となりますので、分量を調節してください。
④フタを閉めて、電子レンジの「レンジ強」で約2分程度加熱してください。

	500W	600W	700W
加熱時間	約2分	約2分	約1分40秒

⑤加熱後本体を取り出し、フタを取ってよく溶いた玉子を具全体にまわし掛けてください。
⑥もう一度、フタを閉じて電子レンジで再加熱します。

	500W	600W	700W
加熱時間	約1分	約1分	約40秒

⑦加熱終了後、そのまま30秒ほど庫内の余熱で蒸らしてください。全体に熱が通ったら、丼のご飯の上に盛り付け、三つ葉やきざみ海苔を添えてください。

カツ丼の作り方

■材　料（1人分）

トンカツ…………1枚
※出来合いのカツでも可。
玉ねぎ……………1/8個
玉　子……………1個
温かいご飯………丼1杯

■煮　汁

だし汁……………50mℓ
砂　糖……………大さじ1/2
醤　油……………大さじ1/2
※市販の麺つゆ・親子丼用つゆでも可。

①本体に煮汁の材料を入れ、よくかき混ぜて煮汁を作ってください。
②トンカツは食べやすい大きさに切っておいてください。スライスした玉ねぎを半分程入れ、その上にトンカツを並べて、残りの玉ねぎを入れます。
③煮汁を入れ、よく溶いた玉子を上から全体にかかるように回し入れ、フタを閉じて電子レンジの「レンジ強」で約2分程度加熱してください。

	500W／600W	700W
加熱時間	約2分	約1.5分

※フタが閉まらないような分量で具材や煮汁を入れた状態で加熱すると、吹きこぼれの原因となりますので、分量を調節してください。
④加熱終了後、そのまま30秒ほど庫内の余熱で蒸らしてください。全体に熱が通ったら、丼のご飯の上に盛り付けて出来上がりです。